



LA LACENA
Andrés Genestra

*Menús de
Navidad*



La Navidad en la oficina

SALADOS

- Blinis de maíz con salmón marinado y mayonesa de eneldo*
- Brazo de gitano con roast beef, tomate seco y mahonesa especiada*
- Brocheta de tomate cherry, mozzarella, jamón de pato y melón*
- Coca de verduras escalibada y dip de queso de cabra*
- Cremadillo de sobrasada y manzana*
- Mini quiche de berenjenas*
- Tosta de tortilla francesa con mayonesa de hierbas*
- Portobello confitado y relleno de ricotta con jamón de pato*

DULCES

- Bocaditos de brownie*
- Mini tatin caramelizado*

PRECIO DE MENÚ:

p.p 15,00€ + 10% IVA (mínimo 6 personas)

Entrega gratuita en Palma ciudad

Consultar entrega en otras poblaciones

Menú de Navidad

APERITIVO

6 variedades a elegir

Fríos

Cono de salmón ibérico

Ensamada de escalibada con gambas y algas

Ceviche de langostino con plátano crujiente y menta

Manzana crujiente con foie vegetal y reducción de PX

Steak Tartar sobre ensaimada crujiente

Brioche de pulpo al curry

Calientes

Croqueta de pollo rustido con foie

Quesadilla de verduras a la brasa

Wanton de setas con un toque de trufa

Mini canelón de lechona mallorquina

Brandada de langostino con coco frito

Vichyssoise de trufa con brocheta de pulpo a la brasa

Aperitivos

Entrantes

ESCOGER 1 OPCIÓN

Coca de foie con setas, trufa y hojas tiernas

Crema de marisco con timbal de verduras y setas

Ensalada de perdiz al estilo Pekín con cebollas confitadas y suero lácteo

Ensalada de burrata con jamón ibérico y piña a la brasa

SEGUNDOS | ESCOGER 1 OPCIÓN

Pollo relleno de marisco e infusión de pimientos rojos asados

Bacalao fresco con polenta especiada y muselina de ajos salteados

Carrillera estofada con cremoso de orejones, jugo de vino tinto y salteado de setas

Presa ibérica a la fruta de la pasión, chiribia y boniato

Merluza con puré de piquillos y encebollado de calamar

POSTRES | ESCOGER 1 OPCIÓN

Nuestra versión de la cheese cake

(crumble de galleta maría, mousse de queso crema y helado de frutos rojos)

Tatín de manzana con helado de almendra tostada

Carrot cake de piña con cilantro

Lingote de chocolate con cerezas, almendras y vainilla

Bebidas

Agua | Refrescos

Cervezas

Vino blanco Nuviana

Vino tinto Nuviana

Cafés e infusiones

Incluye:

Aperitivo de 30 minutos

Menú

Bebida

Menaje necesario para el evento

Supervisión del evento

Servicio de camareros

Montaje y Desmontaje

Precio por persona desde 59,00 €

*** consulta condiciones*

*** transporte & IVA 10% no incluido*

OPC DE BARRA LIBRE: 20€/PAX 2H

Cocktail Cena Canapés

13 variedades a elegir

Tosta de carpaccio de solomillo de cerdo ibérico asado con higo en almíbar

Bao de cochinitillo mallorquín con salsa de naranja agri dulce

Buñuelo de bacalao en tempura con praliné de piñones tostados

Mini hamburguesa de cordero mallorquín, tomate seco y rucula

Vieiras confitadas con crema de chirivías y maracuyá

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de pollo rustido con foie

Croqueta de espinacas y piñones

Crujiente de rabo de toro con mayonesa trufada

Gyoza de setas con cacahuets picantes

Patata brava con alioli de membrillo

Langostino rebozado en kikos con salsa sweet chilli

Manzana crujiente con foie y reducción de balsámico

Vichyssoise de trufa con brocheta de pulpo a la brasa

Brioche de pulpo al curry

Steak Tartar de fresas y olivas

Steak Tartar clásico sobre ensaimada crujiente

Chupito de purrusalda ahumada

Mini canelón de lechona mallorquina

Cono de salmón ibérico

PRECIO DE MENÚ incluye bebidas:

p.p 43,00€ + 10% IVA

Consultar condiciones



LA ALACENA DE GENESTRA

Tel. 648 255 492 - 971 25 33 98

sac@laalacenademallorca.com

www.laalacenademallorca.com